

# ViniS

## ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВКА



**VO-6021B**



**VO-5020G**



**VO-5017B**



**VO-4517B**

### **Інструкція користувача**

Перед початком експлуатації виробу уважно прочитайте цю інструкцію.  
Збережіть цю інструкцію

[www.vinis.ua](http://www.vinis.ua)

## **До уваги Користувача!**

Компанія VINIS ESPANA S.P.A. гарантує коректну роботу і високу якість виробу при належному дотриманні умов та правил експлуатації користувачем.

Виріб належить використовувати тільки в побуті виключаючи експлуатацію в комерційних або підприємницьких цілях.

Компанія VINIS ESPANA S.P.A. не відповідає за функціонування і не підтримує гарантійне обслуговування виробу, несправності і дефекти якого виникли з причини неправильної експлуатації, неналежного транспортування або зберігання, нестабільності параметрів електромережі, настання обставин непереборної сили (повінь, пожежа, воєнні дії тощо), а також з причини потрапляння всередину побутових комах або гризунів.

В зв'язку з новітніми розробками щодо вдосконалення виробництва продукції компанія VINIS ESPANA S.P.A. залишає за собою право змінювати дизайн, технічні характеристики та комплектацію виробу без попереднього повідомлення.

## **ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

1. Обслуговування та ремонт духовки мають виконуватись фахівцем сервісного центру. Нехтування заходами безпеки може призвести до пожежі, удару електричним струмом або травми.
2. Використовуйте та тримайте духовку тільки в приміщенні при температурі +12 – +18°C, вологості до 70%. Встановлюйте духовку на тверду широку стійку поверхню на відстані від стін та інших предметів не ближче 10 см. Не встановлюйте духовку поряд с плитою, раковиною, мікрохвильовою піччю тощо.
3. Використовуйте духовку тільки для приготування їжі. Використовуйте приладдя та аксесуари тільки з комплекту. Не використовуйте духовку для зберігання сторонніх предметів.
4. Перед підключенням впевніться, що напруга відповідає специфікації. Підключайте виріб до розетки з заземленням. Не використовуйте подовжувач або трийник. Щоб запобігти удару струмом, не занурюйте в воду або інші рідини кабель, вилку, будь-які частини духовки.
5. Не включайте виріб якщо він пошкоджений, несправний, частково розібраний, якісь частини відсутні або зламані, пошкоджений кабель або вилка. З питань ремонту звертайтеся до сервісного центру.
6. Щільно вставляйте вилку в розетку. Не вставляйте та не витягуйте вилку з розетки мокрими руками.

7. Не давайте кабелю звисати зі столу або іншої поверхні. Тримайте кабель подалі від нагрітих поверхонь. Не перетискайте кабель.
8. Не залишайте увімкнену духовку без нагляду. По закінченні приготування поверніть всі регулятори в положення OFF та витягніть кабель з розетки. Не тягніть за кабель. Від'єднуйте кабель, тримаючись за вилку.
9. Щоб запобігти опіків, бережіться від пари при відкриванні дверей. Встановлюючи або витягаючи з гарячої духовки приладдя, надягайте захисні рукавички, використовуйте ухват. Не доторкуйтесь до гарячих поверхонь корпусу, торкаючись тільки ручок регуляторів та кнопок на панелі.
10. Не кладіть на духовку та на відкриті двері ніякі предмети. Щоб запобігти займанню, не давайте звисати на духовку шторам тощо.
11. Використовуйте відповідний посуд для приготування. Не кладіть в духовку приладдя з картону, пластику, паперу тощо. Використовуйте аксесуари з комплекту. Щоб запобігти витоку продуктів, не переповнюйте приладдя харчовими інгредієнтами.
12. Перед тим як чистити, переносити духовку, іншими заходами, або якщо духовка не використовується, витягніть вилку з розетки та впевніться що духовка охолола. Переносьте духовку в упаковці.
13. Не використовуйте для чищення духовки ніяке жорстке приладдя або абразивні миючі засоби.
14. Не дозволяйте використовувати духовку та приладдя до неї дітям та особам з обмеженими можливостями.

## КОМПЛЕКТАЦІЯ

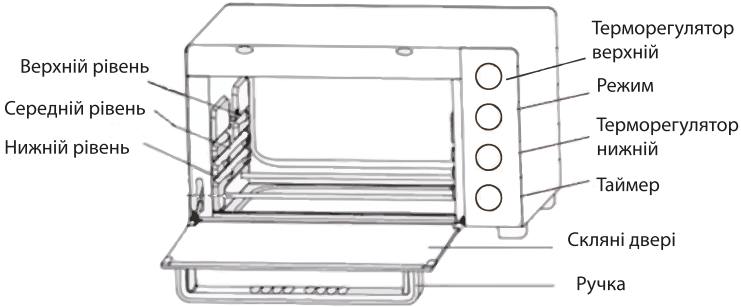
- Електрична духовка з кабелем та вилкою – 1
- Деко для випічки – 1,
- Кругле деко для піци – 1,
- Решітка – 1,
- Ухват – 1,
- Вертел – 1,
- Щипці – 1.

## ОПИС

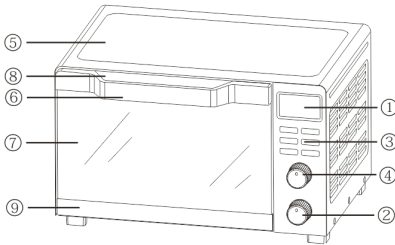
Ця електродуховка представляє собою настільний електричний духовий шкаф. Прилад заміняє духовку стаціонарної кухонної плити.

### Модель VO-6021B

### Модель VO-5017B

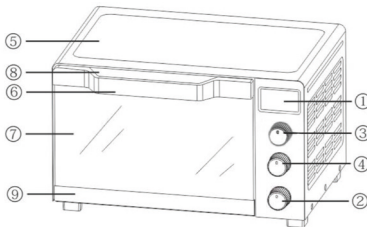


### Модель VO-5020C



1. Дисплей
2. Таймер
3. Кнопки режимів
4. Терморегулятор
5. Корпус
6. Ручка
7. Скляні двері
8. Верхній кліпс дверей
9. Нижній кліпс дверей

### Модель VO-4517B



1. Дисплей
2. Таймер
3. Терморегулятор
4. Регулятор режимів
5. Корпус
6. Ручка
7. Скляні двері
8. Верхній кліпс дверей
9. Нижній кліпс дверей

## Приладдя



**Приладдя** з комплекту забезпечує якісне та ефективне приготування.

**Деко для випічки** використовується для випікання коржів для тортів, кексів, приготування запіканок, страв в соусі, тощо.


**Деко для піци** використовується для приготування різних видів піци.


**Решітка** використовується для приготування тостів, печених овочів, печеної риби, м'яса тощо.


**Вертел** використовується для приготування курки-гриль, м'яса та риби-гриль.

**Ухват** використовується для підняття та перенесення решітки, деко.

**Щипці** використовуються для перенесення вертелу.

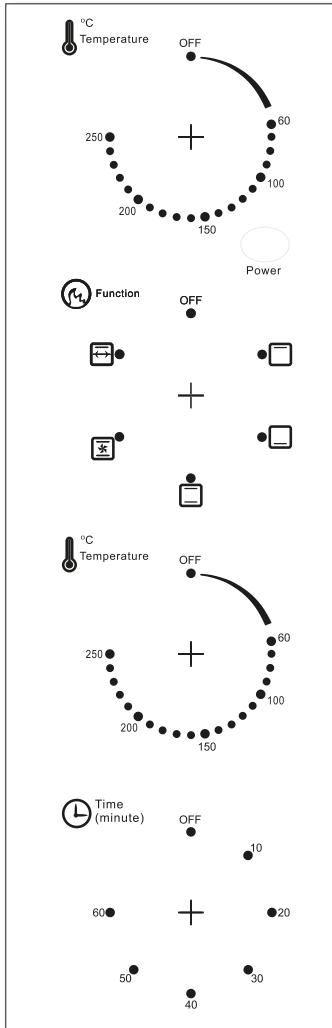
 Перед першим використанням зніміть всі пакувальні матеріали та витягніть з духовки приладдя.

 Щоб увімкнути духовку, вставте вилку в розетку, встановіть бажану температуру та час приготування.

 В деяких моделях увімкнення духовки на мінімальній температурі 60°C відбувається в момент клацання. Враховуючи функціональні особливості терморегулятора, положення його ручки може відрізнятись від риси 60°C.

## Панель VO-6021B

## Панель VO-5017B



### ТЕРМОРЕГУЛЯТОР ВЕРХНІЙ

#### Temperature °C

60°C - 250°C, Вискл (OFF).

**Power.** Індикатор роботи.

**Function.** Режим:



- верхній нагрів



- нижній нагрів



- верхній і нижній нагрів



- верхній, нижній нагрів і конвекція



- верхній нагрів і вертел.

### ТЕРМОРЕГУЛЯТОР НИЖНІЙ

#### Temperature °C

60°C - 250°C, Вискл (OFF)

### ТАЙМЕР

#### Time (minute).

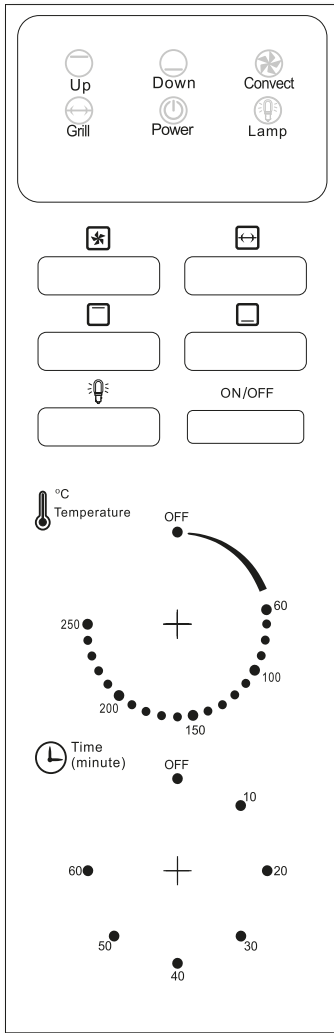
10-20-30-40-50-60 хв, Вискл(OFF).

Духовка працює протягом встановленого по таймеру часу.

Ця духовка оснащена двома терморегуляторами для установки температури верхнього нагрівального елемента та нижнього нагрівального елемента.

Щоб увімкнути духовку, вставте вилку в розетку. Виберіть бажаний режим. Поверніть терморегулятори на бажану відмітку температури. Встановіть бажаний час по таймеру. Духовка почне працювати. Індикатор роботи буде світитись. Таймер буде відраховувати зворотній відлік часу. Коли час сплине, приготування закінчиться. Щоб закінчити приготування достроково, поверніть таймер на відмітку Вискл (OFF)

## Панель VO-5020G



### ДИСПЛЕЙ

**Up.** Верхній нагрів.

**Down.** Нижній нагрів.

**Convect.** Конвекційний обдув.

**Grill.** Вертел.

**Power.** Індикатор роботи.

**Lamp.** Освітлення.

### КНОПКИ РЕЖИМІВ



- Конвекція.



- Вертел.



- Верхній нагрів.



- Нижній нагрів.



- Освітлення.

**ON / OFF** - Вкл / Вискл

### ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

**Temperature °C**

60°C - 250°C., Вискл (OFF).

### ТАЙМЕР

**Time (minute)**

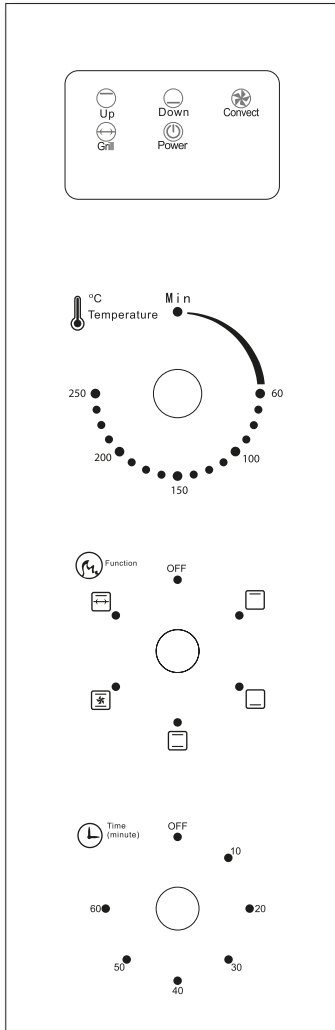
0-10-20-30-40-50-60 хв, Вискл(OFF).

Духовка працює протягом встановленого по таймеру часу.

Щоб увімкнути духовку, вставте вилку в розетку. Натисніть кнопку бажаного режиму. Поверніть терморегулятор на бажану відмітку температури. Встановіть бажаний час по таймеру. Духовка почне працювати. Індикатор роботи буде світитись. Таймер буде відраховувати

зворотній відлік часу. Коли час сплине, приготування закінчиться. Щоб закінчити приготування достроково, поверніть таймер на відмітку Вискл (OFF).

## Панель VO-4517B



### ДИСПЛЕЙ

**Up.** Верхній нагрів.

**Down.** Нижній нагрів.

**Convect.** Конвекційний обдув.

**Grill.** Вертел.

**Power.** Індикатор роботи.

### ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

**Temperature °C**

60°C - 250°C, Вискл (OFF).

**Function.** Режим:



- верхній нагрів



- нижній нагрів



- верхній і нижній нагрів



- верхній, нижній нагрів і конвекція



- верхній нагрів і вертел.

OFF - Вискл.

### ТАЙМЕР

**Time (minute).** 10-20-30-40-50-60 хв, ON (Вкл)Вискл(OFF).

Духовка працює протягом встановленого по таймеру часу.

Щоб увімкнути духовку, вставте вилку в розетку. Виберіть бажаний режим.

Поверніть терморегулятор на бажану

відмітку температури. Встановіть бажаний час по таймеру. Духовка почне працювати. Індикатор роботи буде світитись. Таймер буде відраховувати зворотній відлік часу. Коли час сплине, приготування закінчиться. Щоб закінчити приготування достроково, поверніть таймер на відмітку Вискл (OFF)



## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### Загальні положення

Встановіть електродуховку на широку стійку поверхню на відстані не менше 10 см від стін, меблів та ін.

Покладіть продукти у відповідне деко. Щільно вставте вилку в заземлену розетку. Індикатор роботи буде світитись. Закрийте двері.

Встановіть бажаний режим (нагріву, конвекції, вертелу). Поверніть терморегулятор (и) на відмітку бажаної температури. За допомогою таймера встановіть час приготування.

Духовка почне працювати. Почекайте, поки духовка нагріється. Через деякий час відкрийте двері та за допомогою ухвата встановіть в духовку деко з продуктами.

Наглядайте за приготуванням крізь скляні двері.

Звертайте увагу на позначки обраних режимів, час приготування, встановлену температуру. При потребі перегортайте продукти, швидко відчиняючи та зачиняючи двері.

Коли час по таймеру сплине, духовка вимкнеться.

По закінченні приготування встановіть всі регулятори в положення Вилк (OFF) та витягніть вилку з розетки. Щоб вимкнути духовку достроково, переведіть таймер в положення Вилк (OFF) вручну.

Відкрийте двері. Надягніть кухонні захисні рукавички. Витягніть деко за допомогою ухвата.



Перед першим використанням протріть духовку вологою тканиною. Встановіть терморегулятор (и) на макс. температуру та включіть пусту духовку на 5-10 хв. Може відчуватись запах мастил, який згодом зникне.

### Вертел

Встановіть виделку на спицю вертелу та прикрутіть. Насадіть м'ясо (курку) на вертел. Прикрутіть виделку на спицю вертелу з іншого боку. Впевніться, що продукти розподілені рівномірно. Вставте один кінець спиці в роз'єм двигуна, а інший розташуйте з протилежного боку. Закрийте двері. Оберіть режим вертелу. Виберіть верхній режим нагріву. Встановіть максимальну температуру. Встановіть час. Духовка почне працювати, вертел обертатись. По закінченні приготування встановіть всі регулятори в положення Вилк (OFF) і витягніть вилку з розетки. За допомогою щипців витягніть печеню з духовки.



Для збору крапель жиру встановіть під вертелом деко.

### Конвекція



Виберіть режим з позначкою конвекції. Конвекція (обдув) почне працювати.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ПРИГОТУВАННЮ

### Випічка

1. Змастіть деко для випікання маслом та наповніть тістом. Встановіть деко з тістом в духовку на бажаний рівень.

2. Змастіть деко для піци або форму для випікання маслом та наповніть тістом. Встановіть решітку в духовку на бажаний рівень. Поставте деко для піци або форму з тістом на решітку.

### Смаження

Встановіть решітку в духовку. Поставте сковороду з продуктами на решітку. При смаженні тримайте двері напіввідкритими.

Час та температура приготування деяких продуктів, що наведені нижче, є тільки рекомендаціями та залежать від кількості інгредієнтів, їх розміру, розташування. Щоб досягти найкращого смаку, дещо збільшуйте / зменшуйте час та температуру, вмикаючи нагрівальні елементи разом та поодиноці.

| Продукт    | Температура, °C | Час, хв | Нагрів           | Рівень   |
|------------|-----------------|---------|------------------|----------|
| Торт, кекс | 175             | 40-45   | верхній / нижній | середній |
| Курка      | 220             | 45-55   | верхній / нижній | верхній  |
| Яловичина  | 250             | 55-60   | верхній / нижній | середній |
| Пиріг      | 200             | 40-50   | верхній / нижній | середній |

### Сушка

Покладіть на решітку шматочки продуктів (овочі, фрукти, гриби, зелень, трави, м'ясо, риба, хліб) одним шаром нещільно, щоб повітря циркулювало вільно. Виберіть нижній режим нагріву. Встановіть таймер 60 хвилин. Включіть духовку на мінімальній початковій температурі **60°C**. В процесі сушки температуру та час можна дещо збільшувати або зменшувати. При потребі повторіть процедуру.

### Розморозка

Покладіть на решітку заморожені продукти (м'ясо, риба, фарш, гриби тощо). Виберіть верхній режим нагріву. Встановіть таймер 3-5 хвилин. Включіть духовку на мінімальній температурі **60°C**. При потребі повторіть процедуру.

### ЧИЩЕННЯ

Витягніть вилку з розетки та почекайте поки духовка охолоне. Не занурюйте духовку, кабель, вилку, ніякі частини духовки в воду. Протріть корпус, двері, камеру вологою, потім сухою ганчіркою. Деко, решітку, приладдя мийте м'яким миючим засобом вручну.

⚠ Щоб запобігти корозії та виникненню інших проблем, підтримуйте внутрішні та зовнішні поверхні духовки в чистому і сухому стані.

⚠ Після кожного використання протирайте внутрішню поверхню духовки вологою серветкою, потім сухою. В разі значного забруднення, вимийте внутрішню поверхню з використанням м'яких миючих засобів, після чого протріть її насухо.

⚠ Використовуйте та тримайте духовку тільки в приміщенні при температурі +12 – +18°C, вологості до 70%.

## **ПЕРЕД ТИМ ЯК ЗВЕРНУТИСЬ ДО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ**

### **Духовка не працює.**

Вставте вилку в розетку. Встановіть режим нагріву. Поверніть терморегулятор на бажану відмітку температури. Встановіть час по таймеру. Духовка почне працювати.

### **Освітлення духовки немає.**

Освітлення духовки увімкнено протягом часу приготування.

### **Випічка прилипає до дна.**

Тіста мало. Змастіть деко (форму) маслом.

### **Випічка сира.**

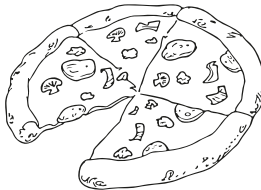
Тіста багато. Тісто містить надлишок деяких інгредієнтів. Тісто містить інгредієнти, які не відповідають рецепту. Змініть пропорції інгредієнтів. Збільшіть температуру випічки. Попередньо прогрійте духовку. Збільшіть час. Встановіть верхній та нижній нагрів.

### **Присутній запах заводських мастил.**

Після декількох приготувань в духовці та чищення запах зникне.

### **Вертел не обертається**

Встановіть відповідний кінець вертелу в роз'єм двигуна. Оберіть режим вертелу.



**СПЕЦИФІКАЦІЯ**

| Параметри/Модель    | VO-6021B  | VO-5020G  | VO-5017B  | VO-4517B  |
|---------------------|---|---|---|---|
| Потужність, Вт      | 2000  | 2000  | 1700  | 1700  |
| Об'єм, л            | 60  | 50  | 50  | 45  |
| Термостат           | від 60°C - 250°C  | від 60°C - 250°C  | від 60°C - 250°C  | від 60°C - 250°C  |
| Таймер, хв          | 60  | 60  | 60  | 60  |
| Режими нагріву      | верхній, нижній, верхній / нижній                                       | верхній, нижній, верхній / нижній                                       | верхній, нижній, верхній / нижній                                       | верхній, нижній, верхній / нижній                                       |
| Вертел              | +   | +   | +   | +   |
| Конвекція           | +   | +   | +   | +   |
| Сушка               | +   | +   | +   | +   |
| Розморозка          | +   | +   | +   | +   |
| Освітлення духовки  | +   | +   | +   | +   |
| Індикатор роботи    | +   | +   | +   | +   |
| Приладдя            | Деко для випічки, деко кругле для піци<br>решітка, вертел, ухват, щипці | Деко для випічки, деко кругле для піци<br>решітка, вертел, ухват, щипці | Деко для випічки, деко кругле для піци<br>решітка, вертел, ухват, щипці | Деко для випічки, деко кругле для піци<br>решітка, вертел, ухват, щипці |
| Напівальні елементи | Неірж.сталь   | Неірж.сталь   | Неірж.сталь   | Неірж.сталь   |
| Напруга             | 220-240 В, 50 Гц  | 220-240 В, 50 Гц  | 220-240 В, 50 Гц  | 220-240 В, 50 Гц  |
| Колір               | чорний  | чорно-золотий   | чорний  | чорно-золотий   |
| Розміри (Ш x Г x В) | Упаковка: 62,5 x 47,2 x 46,7 см<br>Виріб: 59 x 45 x 40 см               | Упаковка: 63 x 48,5 x 41,5 см<br>Виріб: 59 x 44 x 36 см                 | Упаковка: 63 x 48,5 x 42,5 см<br>Виріб: 58 x 38 x 35 см                 | Упаковка: 63 x 45,5 x 42,5 см<br>Виріб: 57,5 x 35 x 36 см               |
| Вага бруцто         | 12,0 кг   | 12,0 кг   | 12,5 кг   | 12,1 кг   |